

**Federation of Quebec
Maple Syrup Producers
(Föderation der Quebec Ahornsiruphersteller)**

Ist unser Ahornsirup die neue Supernahrung?

Ahornsirup bietet ähnliche gesundheitliche Vorteile wie man sie in Beeren, Tee, Rotwein und Leinsamen findet – Und das ist kein Aprilscherz

Longueuil, Québec – 1. April 2011 – Es gibt noch mehr gute Nachrichten über unseren reinen Ahornsirup. Forscher der University of Rhode Island (URI) haben im kanadischen Ahornsirup nun 54 Inhaltsstoffe gefunden, doppelt so viele als zuvor berichtet, von denen viele antioxidant wirken und potentiell gesundheitliche Vorteile bieten. In Laborstudien fungierten diese als Mittel gegen Krebs und Entzündungen. Anfängliche Studien deuten auch darauf hin, dass Ahorninhaltsstoffe das Enzym hemmen, das bei der Typ 2 Diabetesbehandlung relevant ist.

Diese neuen Erkenntnisse wurden am 30. März bei der Jahresversammlung der American Chemical Society in Anaheim, CA, während einer Tagung präsentiert, bei der die bioaktiven Inhaltsstoffe in natürlichen Süßungsmitteln untersucht wurden. Die Tagung wurde von Dr. Navindra Seeram organisiert und geleitet, dem Pharmazeutik Dozenten an der URI und einem führenden Wissenschaftler des Ahornsirupforschungsteams.

Laut dem URI-Forschungsteam enthält Ahornsirup einen Cocktail aus Polyphenolverbindungen, davon einige mit antioxidanten Eigenschaften und viele mit erwiesenen, gesundheitlichen Vorteilen. „Wir haben eine Vielzahl von Polyphenolen im Ahornsirup entdeckt“, sagt Seeram. Er ist wahrlich eine Quelle dieser vorteilhaften Inhaltsstoffe, die teilweise auch in Beeren, Tee, Rotwein und Leinsamen zu finden sind, um nur einige zu nennen. Nicht alle Süßungsmittel sind gleich! Wenn Sie sich für ein Süßungsmittel entscheiden, ist reiner Ahornsirup die bessere Wahl, da dieser im Gegensatz zu anderen Süßungsmitteln antioxidante Inhaltsstoffe beinhaltet.“

„Diese neuen wissenschaftlichen Erkenntnisse unterstreichen die ernährungswissenschaftliche Botschaft, bei der wenig bis gar nicht verarbeitete Lebensmittel größere gesundheitliche Vorteile bieten“, sagt die begeisterte Ernährungswissenschaftlerin Hélène Laurendeau. 100% reiner Ahornsirup ist ein natürliches, nicht raffiniertes Produkt, was ihm einen Vorteil gegenüber anderen Süßungsmitteln verleiht. Wir können stolz auf unseren Ahornsirup sein, dessen einzigartiger Geschmack ihn zu einer interessanten Zutat bei zahllosen kulinarischen Kreationen macht“.

Ahornsirup könnte sich bei der Typ 2 Diabetesbehandlung als nützlich erweisen, obgleich die Ergebnisse erst in klinischen Studien bestätigt werden müssen. „Wir haben herausgefunden, dass die Polyphenole im Ahornsirup Enzyme hemmen, die an der Umwandlung von Kohlehydraten in Zucker beteiligt sind, sagt Seeram. Tatsächlich hatte Ahornsirup in vorläufigen Studien im Vergleich zu anderen pflanzlichen Nahrungsmitteln wie Beeren, bei Tests der Trockengewichtsbasis, einen größeren enzymhemmenden Effekt. Bis 2050 wird jeder dritte Mensch von Diabetes Typ 2 betroffen sein, und immer mehr Menschen möchten sich gesünder ernähren, so dass die potentiellen Anti-Diabetes-Inhaltsstoffe im Ahornsirup

sowohl für die wissenschaftliche Gemeinschaft als auch die Verbraucher interessant sind.“

Quebecol: Ein ahornspezifisches Polyphenol auf unserem Radar

Fünf der 54 Antioxidanzien im Ahornsirup wurden zum ersten Mal in der Natur gefunden und sind ein einzigartiger Bestandteil dieses natürlichen Süßungsmittels. Unter den fünf neuen Inhaltsstoffen ist ein Polyphenol besonders interessant. Auf den gebräuchlichen Namen *Quebecol* getauft, zu Ehren der Provinz Quebec, entsteht diese Verbindung beim Einreduzieren des Ahornsafte zu Ahornsirup. „Wir wissen noch nicht, ob die neuen Verbindungen zum Gesundheitsprofil von Ahornsirup beitragen, aber wir wissen, dass die schiere Menge und Vielzahl der identifizierten Verbindungen mit dokumentierten, gesundheitlichen Vorteilen Ahornsirup zu einem Superlebensmittel macht“, fügt Seeram an. Einige dieser Erkenntnisse wurden kürzlich im *Journal of Functional Foods* veröffentlicht. Seerams Arbeit wurde durch finanzielle Unterstützung von The Federation of Quebec Maple Syrup Producers, dem *Conseil pour le développement de l'agriculture du Québec* (CDAQ) sowie Agriculture and Agri-Food Canada (AAFC) im Namen der Canadian Ahornsirup Industry ermöglicht.

Teilnehmer an der Jahresversammlung der American Chemical Society vernahmen auch viel versprechende Ergebnisse anderer Forscher, die die gesundheitlichen Vorteile von Ahornsirup studieren. Dr. Yves Desjardins, Professor der Plant Science Abteilung der *Université Laval* und aktives Mitglied des *Centre de recherche en horticulture* der Universität hat ein besonderes Interesse am Ahornsirup und Saft. Seine Forschung zeigt, dass diese heimischen Produkte einen hohen Gehalt an Abscisinsäure aufweisen, einem viel versprechenden Phytohormon, das zur Gesundheit beitragen kann. Tatsächlich ist Abscisinsäure bekannt dafür, die Insulinausschüttung der Bauchspeicheldrüsenzellen zu stimulieren und die Fettzellensensitivität zu erhöhen. Ebenso wird die Zuckerabsorption der Muskeln gefördert, so dass dieser Stoff als potentielles, therapeutisches Mittel gegen Stoffwechselsyndrome und Diabetes dient.

„Ein Teil unserer „New Generation of Maple 2020“-Strategie besteht darin, mit talentierten Wissenschaftlern zusammenzuarbeiten, um weitere Erkenntnisse über Ahornsirup zu entdecken und zu teilen. Es freut uns, dass diese Forschungsreihe auf der ganzen Welt mit Interesse verfolgt wird“, sagt Serge Beaulieu, President der Federation und Mitglied des Canadian Maple Industry Advisory Committee. Wir sind auch sehr erfreut, dass unsere Bemühungen zur Markenentwicklung von Agri-Food-Produkten aus Kanada und Quebec auf internationalen Märkten beitragen“.

Geneviève Béland, Promotions and Market Development Director der Federation fügt hinzu: „Ausgehend von dem fantastischen Potenzial für die menschliche Gesundheit und den interessanten Nährwert, ist er eine natürliche Wahl für all diejenigen, die sich gesund ernähren wollen“. Die Mitglieder der Federation erzeugen etwa 80 Prozent des weltweiten Angebots dieses natürlichen Süßungsmittels.

Über die Federation of Quebec Maple Syrup Producers

Die Federation of Quebec Ahorn Syrup Producers wurde im Jahre 1966 mit der Mission gegründet, die wirtschaftlichen, sozialen und moralischen Interessen der 7400 Ahornfarmen in Familienbesitz zu schützen und zu fördern. Diese Männer und Frauen arbeiten zusammen, um

Qualitätsstandards zu entwickeln, Wissen zu vermitteln und ihre Produkte zu vermarkten. Quebec zeichnet für 93 Prozent der kanadischen Produktion und nahezu 80 Prozent der weltweiten Ahornsirupproduktion verantwortlich. Als solches ist die Federation stolz, die wissenschaftliche Forschung im Namen der gesamten kanadischen Ahornsirupindustrie zu leiten. Ontario, New Brunswick und Nova Scotia tragen mit 7 Prozent zur gesamten kanadischen Produktion bei. Weitere Informationen über Ahornsirup erhalten Sie unter www.maplesyrupfederation.ca

Die Forschung der University of Rhode Island wurde mit Unterstützung der Federation, der Federation, dem Conseil pour le développement de l'agriculture du Québec (CDAQ), einer seitens Agriculture and Agri-Food Canada (AAFC) sowie AAFC finanzierten Organisation, im Rahmen des „Growing Canadian Agri-Innovations“-Programms ermöglicht.

ATT CNW: ein Video von Dr. Navindra Seeram und Dr. Yves Desjardins bei der Jahresversammlung der American Chemical Society, in dem die bahnbrechenden, neuen Gesundheitserkenntnisse in Zusammenhang mit Ahornsirup aus Kanada diskutiert werden, ist erhältlich.

Information:

Bridget Ann Peterson

Massy-Forget Public Relations

514-842-2455, ext. 26 or 514-377-1752

bapeterson@mfrp.com